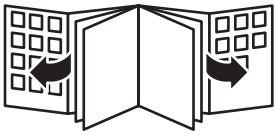
Register your product and get support at

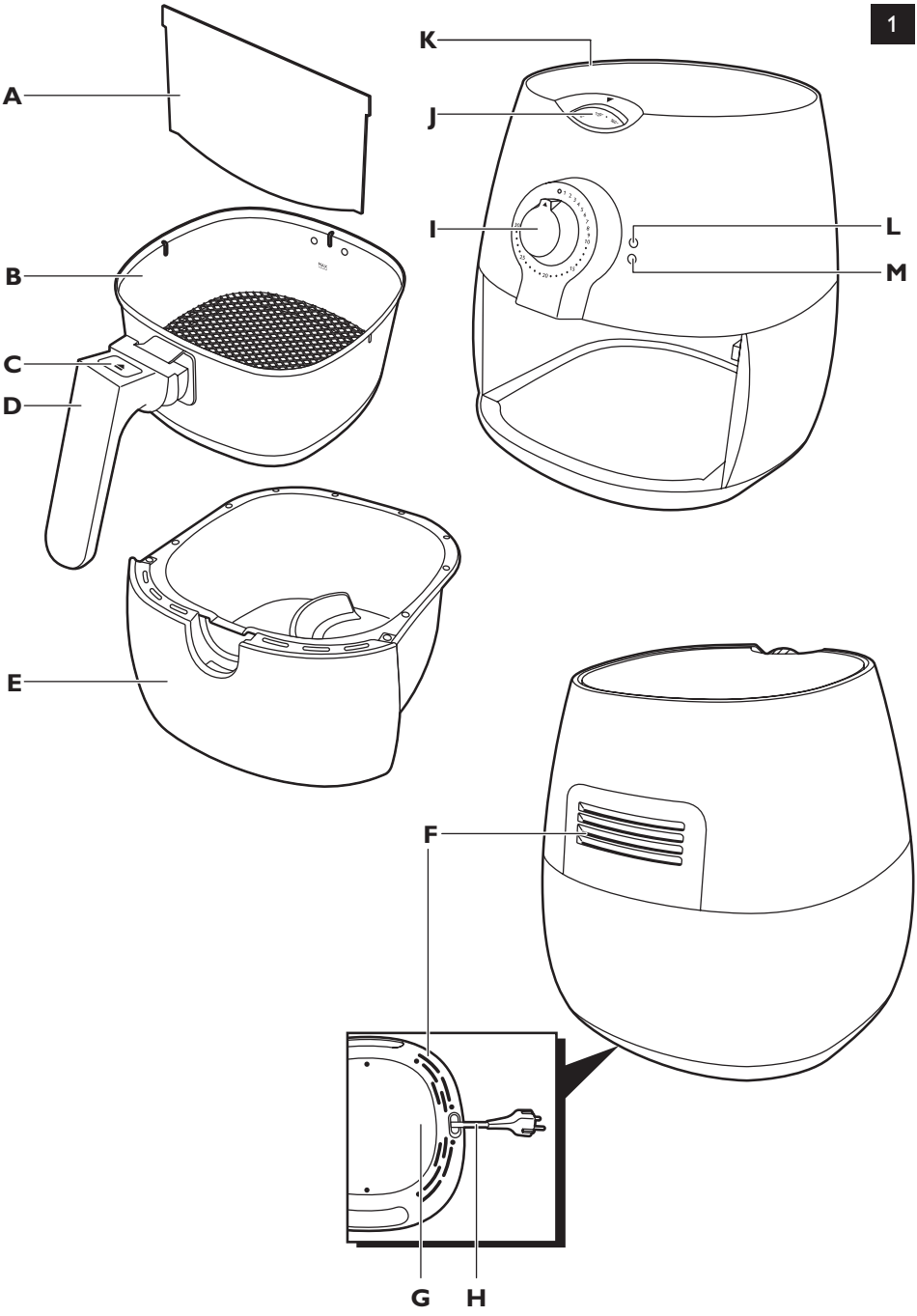
www.philips.com/welcome

HD9220

PHILIPS



1



ENGLISH 6
FRANÇAIS 14
NEDERLANDS 23

HD9220

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.
Your new AirFryer allows you to prepare your favourite ingredients and snacks in a healthier way. The AirFryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.
For more information about the AirFryer, visit www.philips.com/kitchen.

General description (Fig. 1)

A Separator
B Basket
C Basket release button
D Basket handle
E Pan
F Air outlet openings
G Cord storage compartment
H Mains cord
I Timer (0-30 min.)/power-on knob
J Temperature control knob (60-200°C)
K Air inlet
L Power-on light
M Heating-up light

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.

- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

1 Remove all packaging material.

2 Remove any stickers or labels from the appliance.

3 Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4 Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an AirFryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

Preparing for use

1 Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

2 Place the basket in the pan properly (Fig. 3).

3 Pull the mains cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The AirFryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance. You can find more recipes at www.philips.com/kitchen.

Hot air frying

1 Put the mains plug in an earthed wall socket.

2 Carefully pull the pan out of the AirFryer (Fig. 4).

3 Put the ingredients in the basket. (Fig. 5)

Note: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

Tip: Use the separator to separate ingredients when you want to prepare different ingredients at the same time. Place the separator in the basket and fill up each side of the basket with the ingredients. Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Potato cubes and schnitzel, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings. Please note that the maximum amount for each of the ingredients is half the normal amount.

4 Slide the pan back into the AirFryer (Fig. 6).

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5 Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig. 7).

6 Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

7 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 8).
Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- The power-on light and the heating-up light go on. (Fig. 9)
- The timer starts counting down the set preparation time.

- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8 Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the AirFryer (Fig. 10).

Caution: Do not press the basket release button during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

9 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

10 Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11 To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2). (Fig. 11)

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the AirFryer, steam may escape from the pan.

12 Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 12)

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 13).

13 When a batch of ingredients is ready, the AirFryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the AirFryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the AirFryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the AirFryer.

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the AirFryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the AirFryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Temperature (°C)	Time (min.)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	200	9-14	Shake	
Thick frozen fries	300-700	200	11-16	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	200	16-18	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	180	18-20	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	180	12-15	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	180	15	Shake	
Potato gratin	500	200	15	Shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	180	8-10		
Pork chops	100-500	180	10-12		
Hamburger	100-500	180	7-12		
Sausage roll	100-500	200	13-15		
Drumsticks	100-500	180	18-20		
Chicken breast	100-500	180	10-12		
Snacks					
Spring rolls	100-400	200	8-10	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	200	6-9	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	200	6-9		Use oven-ready

	Min-max Amount (g)	Temperature (°C)	Time (min.)	Shake	Extra information
Frozen breadcrumbed cheese snacks	100-400	180	8-10		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	160	10		
Baking					
Cake	300	160	25		Use baking tin
Quiche	400	180	20		Use baking tin/ oven dish
Muffins	300	200	15		Use baking tin
Sweet snacks	400	160	20		Use baking tin/ oven dish

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the AirFryer is still cold.

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pan, separator, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the AirFryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pan, separator and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

3 Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 14).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The AirFryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the AirFryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the AirFryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.

Problem	Possible cause	Solution
Fried snacks are not crispy when they come out of the AirFryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the AirFryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the AirFryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the AirFryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.
Votre nouvelle friteuse AirFryer vous permet de préparer vos plats et en-cas préférés de façon plus saine.
La friteuse AirFryer utilise de l'air chaud en association avec une circulation d'air rapide (Rapid Air) et est équipée d'une grille supérieure pour préparer une foule de plats savoureux d'une manière saine, rapide et facile. Les aliments sont cuits uniformément en une seule fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour cuire la plupart d'entre eux.
Pour plus d'informations sur la friteuse AirFryer, visitez le site www.philips.com/kitchen.

Description générale (fig. 1)

A Séparateur
B Panier
C Bouton de déverrouillage du panier
D Poignée du panier
E Cuve
F Sorties d'air
G Rangement du cordon
H Cordon d'alimentation
I Minuteur (de 0 à 30 min) et bouton de mise en marche
J Thermostat (de 60 à 200 °C)
K Entrée d'air
L Témoin lumineux
M Voyant de chauffe

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais dans l'eau le corps de la friteuse qui contient des composants électriques et la résistance et ne le passez jamais sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant

d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient surveillés ou formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au panneau de commande avec les mains humides.
- Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur externe.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm autour de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui qui est indiqué dans ce manuel.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous sortez la cuve de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne (fig. 2).
- Débranchez tout de suite l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que la fumée cesse pour sortir la cuve de l'appareil.

Attention
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, égale et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou le ranger.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans l'appareil soient dorés et pas bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'un minuteur. Lorsque le minuteur revient à zéro, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint automatiquement.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

1 Retirez l'appareil de l'emballage.

2 Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.

3 Nettoyez soigneusement le panier et la cuve avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Remarque :Vous pouvez également nettoyer ces éléments au lave-vaisselle.

4 Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Cette friteuse AirFryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ni de graisse à friture.

Avant utilisation

1 Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

Ne posez pas l'appareil sur une surface ne résistant pas à la chaleur.

2 Placez le panier dans la cuve correctement (fig. 3).

3 Retirez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil.

Ne remplissez pas la cuve d'huile ni d'aucun autre liquide.

Ne posez aucun objet sur l'appareil afin d'éviter d'entraver la circulation de l'air et de garantir un résultat de friture à l'air chaud optimal.

Utilisation de l'appareil

La friteuse AirFryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Le livret de recettes inclus vous permet de mieux connaître l'appareil. Vous trouverez d'autres recettes sur le site www.philips.com/kitchen.

Friture à l'air chaud

1 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.

2 Retirez soigneusement la cuve de la friteuse AirFryer (fig. 4).

3 Mettez les aliments dans le panier. (fig. 5)

Remarque : Ne remplissez jamais le panier au-dessus de la mention MAX et ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau de la section « Réglages » de ce chapitre, car cela peut avoir une influence sur la qualité de friture.

Conseil : Utilisez le séparateur pour frire des aliments différents en même temps. Placez le séparateur dans le panier et remplissez chaque côté du panier avec des aliments différents. Vérifiez le temps de préparation et la température adéquate pour chaque type d'aliments avant de commencer à les faire frire. Par exemple, les pommes de terre rissolées et les escalopes de veau panées peuvent être cuites en même temps, car ces aliments nécessitent les mêmes réglages. Veuillez noter que, dans ce cas, la quantité maximale de chaque aliment devra être divisée par deux.

4 Remettez la cuve dans la friteuse AirFryer (fig. 6).

N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.

Attention : Ne touchez pas la cuve pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car elle est très chaude. Tenez-la uniquement par la poignée.

5 Réglez le thermostat à la température requise. Reportez-vous à la section « Réglages » de ce chapitre pour déterminer la température appropriée (fig. 7).

6 Déterminez le temps de cuisson nécessaire (voir la section « Réglages » de ce chapitre).

7 Pour allumer l'appareil, réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis (fig. 8).
Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid.

Remarque : Vous pouvez préchauffer l'appareil sans aucun aliment à l'intérieur. Pour cela, réglez le minuteur à plus de 3 minutes et attendez que le voyant de chauffe s'éteigne (au bout de 3 minutes environ). Remplissez alors le panier et réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis.

- Le voyant d'alimentation et le voyant de chauffe s'allument. (fig. 9)
- Le minuteur se met en marche.
- Pendant la cuisson, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que l'élément chauffant maintient l'appareil à la température correcte.
- L'excédent d'huile est recueilli au fond de la cuve.

8 Certains aliments doivent être mélangés à mi-cuisson (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour cela, sortez la cuve de la friteuse AirFryer par la poignée et secouez-la. Remettez-la ensuite dans la friteuse (fig. 10).

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier pendant que vous secouez la cuve.

Conseil : Si la cuve est trop lourde, vous pouvez enlever le panier de la cuve et secouez le panier uniquement. Pour cela, sortez la cuve de l'appareil, puis posez-la sur une surface résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier.

Conseil : Vous pouvez régler le minuteur sur la moitié du temps de cuisson afin qu'un signal sonore vous indique à quel moment mélanger les aliments. Cependant, vous devrez ensuite régler de nouveau le minuteur sur la moitié du temps de cuisson.

9 Lorsque vous entendez le signal sonore, la cuisson est terminée. Sortez la cuve de la friteuse et posez-la sur une surface résistant à la chaleur.

10 Vérifiez que les aliments sont cuits.
Si les aliments ne sont pas cuits, remettez la cuve dans la friteuse et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.

11 Pour sortir de petits aliments, comme les frites, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier (1) et retirez le panier de la cuve (2). (fig. 11)

Ne retournez pas le panier lorsqu'il est encore fixé à la cuve, car l'excédent d'huile recueilli au fond de la cuve coulerait sur les aliments.

Une fois la cuisson terminée, la cuve et les aliments sont chauds. Selon le type d'aliments cuits dans la friteuse AirFryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

12 Videz le panier dans un saladier ou un plat. (fig. 12)

Conseil : Pour sortir du panier les aliments épais ou fragiles, utilisez des pinces (fig. 13).

13 Lorsqu'un panier d'aliments est cuit, vous pouvez immédiatement en faire cuire un autre dans la friteuse AirFryer.

Réglages

Le tableau ci-dessous vous aide à choisir les réglages de base pour certains aliments.

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre d'indication. Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou même la forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.

Étant donné que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air dans la friteuse, sortir brièvement la cuve de la friteuse pendant la cuisson a des conséquences sur la friture à l'air chaud.

Conseils

- Le fait de mélanger les petits aliments à mi-cuisson permet d'obtenir un meilleur résultat final et de s'assurer que les aliments sont frits de manière uniforme.
- Ajoutez quelques gouttes d'huile aux pommes de terre crues pour qu'elles croustillent avant de les faire frire dans la friteuse AirFryer.
- Ne cuisez pas des aliments trop gras comme les saucisses dans la friteuse AirFryer.
- Les en-cas qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse AirFryer.
- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de cuisson plus court que celui des aliments plus gros.
- Une plus grande quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement plus long et une plus petite quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement plus court.
- La quantité idéale pour obtenir des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des amuse-gueules fourrés. De plus, la pâte toute prête nécessite un temps de cuisson moins long que la pâte maison.
- Placez un moule ou un plat dans le panier de la friteuse AirFryer si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez frire des aliments délicats ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse AirFryer pour réchauffer des aliments. Pour cela, réglez la température à 150 °C et le temps de cuisson à 10 minutes au maximum.

	Quantité min et max (g)	Température (°C)	Temps (min)	À mélanger	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées fines	de 300 à 700	200	de 9 à 14	À mélanger	
Frites surgelées épaisses	de 300 à 700	200	de 11 à 16	À mélanger	
Frites maison (8 × 8 mm)	de 300 à 800	200	16-18	À mélanger	Ajouter 1/2 cuil. à soupe d'huile
Frites maison épaisses	de 300 à 800	180	de 18 à 20	À mélanger	Ajouter 1/2 cuil. à soupe d'huile
Pommes de terre sautées maison	de 300 à 750	180	12-15	À mélanger	Ajouter 1/2 cuil. à soupe d'huile
Röstis	250	180	15	À mélanger	
Gratin de pommes de terre	500	200	15	À mélanger	
Viande et volaille					
Steak	100-500	180	8-10		
Côtelettes de porc	100-500	180	10-12		
Hamburger	100-500	180	de 7 à 12		

	Quantité min et max (g)	Température (°C)	Temps (min)	À mélanger	Informations supplémentaires
Friand	100-500	200	13-15		
Pilons de poulet	100-500	180	de 18 à 20		
Blanc de poulet	100-500	180	10-12		
En-cas					
Rouleaux de printemps	100-400	200	8-10	À mélanger	Utiliser des bâtonnets prêts à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100-500	200	de 6 à 9	À mélanger	Utiliser des nuggets prêts à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	200	de 6 à 9		Utiliser des bâtonnets prêts à cuire
Bâtonnets au fromage panés, surgelés	100-400	180	8-10		Utiliser des bâtonnets prêts à cuire
Légumes farcis	100-400	160	10		
Cuisson					
Gâteau	300	160	25		Utiliser un moule
Quiche	400	180	20		Utiliser un moule ou un plat
Muffins	300	200	15		Utiliser un moule
Petits gâteaux	400	160	20		Utiliser un moule ou un plat

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si vous mettez des aliments à frire alors que la friteuse AirFryer n'est pas chaude.

Frites maison

Pour préparer des frites maison, suivez les étapes ci-dessous.

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Lavez les pommes de terre coupées et séchez-les soigneusement avec de l'essuie-tout.
3. Versez ½ cuillère à soupe d'huile d'olive dans un saladier, puis ajoutez-y les pommes de terre coupées et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient enrobées d'huile.
4. Sortez les pommes de terre du saladier avec les mains ou un ustensile pour que l'excès d'huile reste dans le saladier. Mettez-les ensuite dans le panier.

Remarque : Ne versez pas directement les pommes de terre dans le panier afin d'éviter qu'une trop grande quantité d'huile soit recueillie au fond de la cuve pendant la cuisson.

5. Faites cuire les frites selon les instructions fournies dans ce chapitre.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La cuve, le séparateur, le panier et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits nettoyants abrasifs pour les nettoyer afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

1 Débranchez l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir.

Remarque : Retirez la cuve pour que la friteuse AirFryer refroidisse plus rapidement.

2 Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

3 Nettoyez la cuve, le séparateur et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
Vous pouvez utiliser un produit dégraissant pour éliminer les résidus restants.

Remarque : La cuve, le séparateur et le panier peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Conseil : Si des résidus adhèrent au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude et de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la cuve et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

4 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

5 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture.

Rangement

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Assurez-vous que toutes les parties sont propres et sèches.

3 Rangez le cordon d'alimentation dans son compartiment et insérez-le dans la fente.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 14).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse AirFryer ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Réglez le minuteur sur le temps de cuisson approprié pour mettre l'appareil en marche.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments frits avec la friteuse AirFryer ne sont pas assez cuits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Mettez moins d'aliments dans le panier afin qu'ils cuisent de manière uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez le thermostat sur la température appropriée (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de cuisson n'est pas assez long.	Réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les aliments ne sont pas frits de manière uniforme avec la friteuse AirFryer.	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Pour une cuisson optimale de certains aliments, type frites, mélangez-les à mi-cuisson. Reportez-vous à la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les en-cas ne sont pas croustillants après avoir été cuits dans la friteuse AirFryer.	Vous avez utilisé un type d'en-cas qui doivent être cuits dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas destinés à une cuisson au four ou badigeonnez-les d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser la cuve dans l'appareil correctement.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-dessus de la mention MAX.
	Le panier n'est pas placé dans la cuve correctement.	Enfoncez le panier dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites frire des aliments gras.	Lorsque des aliments gras sont cuits dans la friteuse AirFryer, une grande quantité d'huile coule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la cuve peut être plus chaude que d'habitude. Ceci n'a aucune conséquence sur l'appareil ou le résultat final.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La cuisson d'aliments gras produit de la fumée blanche. Assurez-vous de nettoyer correctement la cuve après chaque utilisation.
Les frites maison ne sont pas cuites de manière uniforme dans la friteuse AirFryer.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre à chair ferme.
	Vous n'avez pas correctement rincé les pommes de terre coupées avant de les faire frire.	Rincez correctement les pommes de terre coupées afin d'enlever l'amidon déposé à la surface.

Problème	Cause possible	Solution
Les frites maison ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse AirFryer.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile utilisée et de l'humidité des pommes de terre.	Veillez à sécher correctement les pommes de terre coupées avant d'ajouter de l'huile.
		Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez légèrement plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.
Met uw nieuwe AirFryer bereidt u uw favoriete etenswaren en snacks op een gezondere manier. De AirFryer gebruikt hete lucht in combinatie met een snelle luchtcirculatie (Rapid Air) en een bovengrill om allerlei lekkere gerechten op een gezonde, snelle en eenvoudige manier te bereiden. Uw etenswaren worden gelijktijdig aan alle kanten verwarmd en aan de meeste etenswaren hoeft geen olie te worden toegevoegd.
Ga voor meer informatie over de AirFryer naar www.philips.com/kitchen.

Algemene beschrijving (fig. 1)

A Scheider
B Mand
C Mandontgrendelknop
D Handvat van mand
E Pan
F Luchtuitlaatopeningen
G Snoeropbergruimte
H Netsnoer
I Timer (0-30 min.)/aan-knop
J Temperatuurregelknop (60-200°C)
K Luchtinlaat
L Aan-lampje
M Opwarmlampje

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de behuizing van het apparaat, die elektrische onderdelen en de verwarmingselementen bevat, nooit in water en spoel de behuizing ook niet af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het apparaat terechtkomt om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt frituren altijd in de mand om te voorkomen dat de etenswaren in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, als iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.

- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar wanneer het apparaat is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet als uw handen nat zijn.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Zet het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat aan de achterzijde en zijkanten van het apparaat ten minste 10 cm en boven het apparaat 10 cm vrij. Zet niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom vrij door de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat verwijdert.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden (fig. 2).
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact wanneer er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot er geen rook meer uit het apparaat komt voordat u de pan verwijdert.

Let op

- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare omgevingen en ook niet voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de etenswaren die met dit apparaat zijn bereid, goudgeel zijn en niet donker of bruin. Verwijder verbrande deeltjes.

Automatische uitschakeling

Dit apparaat is voorzien van een timer. Wanneer de timer heeft afgeteld tot 0, klinkt er een belsignaal en schakelt het apparaat automatisch uit.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Voor het eerste gebruik

1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

2 Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.

3 Maak de mand en de pan grondig schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

Opmerking: U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasmachine schoonmaken.

4 Veeg de binnen- en buitenzijde van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Dit is een AirFryer en die werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

Klaarmaken voor gebruik

1 Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.

Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet hittebestendig zijn.

2 Plaats de mand op de juiste wijze in de pan (fig. 3).

3 Trek het netsnoer uit de snoeropbergruimte aan de onderzijde van het apparaat.

Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.

Zet niets op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en heeft een negatieve invloed op het heteluchtfrituren.

Het apparaat gebruiken

Met de AirFryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Het bijgeleverde receptenboekje helpt u het apparaat te leren kennen. Meer recepten vindt u op www.philips.com/kitchen.

Heteluchtfrituren

1 Steek de stekker in een geaard stopcontact.

2 Trek de pan voorzichtig uit de AirFryer (fig. 4).

3 Doe de etenswaren in de mand. (fig. 5)

Opmerking: Vul de mand niet tot boven de MAX-aanduiding en overschrijd de hoeveelheden uit de tabel niet (zie 'Standen' in dit hoofdstuk). Doet u dit wel, dan heeft dit een negatieve invloed op het eindresultaat.

Tip: Gebruik de scheider om etenswaren van elkaar te scheiden wanneer u verschillende etenswaren tegelijkertijd wilt bereiden. Plaats de scheider in de mand en vul beide helften van de mand met de etenswaren. Zorg dat u de bereidingstijd en de vereiste temperatuur voor de verschillende etenswaren controleert voordat u ze tegelijkertijd begint te bereiden. Aardappelblokjes en schnitzel kunnen bijvoorbeeld tegelijkertijd worden bereid omdat hiervoor dezelfde instellingen vereist zijn. Houd er wel rekening mee dat de maximale hoeveelheid voor beide etenswaren in dit geval de helft is van de normale hoeveelheid.

4 Schuif de pan terug in de AirFryer (fig. 6).

Gebruik de pan nooit zonder mand.

Let op: Raak de pan niet aan tijdens gebruik en ook niet gedurende enige tijd daarna, want deze wordt erg heet. Houd de pan alleen vast aan het handvat.

5 Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuur. Zie 'Standen' in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen (fig. 7).

6 Bepaal de noodzakelijke bereidingstijd voor het ingrediënt (zie 'Standen' in dit hoofdstuk).

7 Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen (fig. 8).
Tel 3 minuten bij de bereidingstijd op als het apparaat koud is.

Opmerking: Indien gewenst kunt u het apparaat voorverwarmen zonder etenswaren. In dat geval draait u de timerknop naar meer dan 3 minuten en wacht u tot het opwarmlampje uit gaat (na ca. 3 minuten). Doe vervolgens de etenswaren in de mand en draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd.

- Het aan-lampje en het opwarmlampje gaan branden. (fig. 9)
- De timer begint de ingestelde bereidingstijd af te tellen.
- Tijdens het heteluchtfrituren gaat het opwarmlampje af en toe aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement in- en uitgeschakeld wordt om te zorgen dat het apparaat op de ingestelde temperatuur blijft.
- Overtollige olie van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.

8 Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie 'Standen' in dit hoofdstuk). Hiervoor trekt u de pan aan het handvat uit het apparaat en schudt u deze. Schuif de pan vervolgens terug in de AirFryer (fig. 10).

Let op: Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelknop.

Tip: U kunt er ook voor kiezen om de mand uit de pan te halen en alleen de mand te schudden. Dit is minder zwaar. Als u dit wilt doen, trekt u de pan uit het apparaat, plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak en drukt u op de mandontgrendelknop.

Tip: Als u de timer instelt op halverwege de bereidingstijd, hoort u een belsignaal wanneer u de etenswaren moet schudden. Dit betekent echter wel dat u na het schudden de timer opnieuw moet instellen voor de rest van de bereidingstijd.

9 Als u het belsignaal hoort, betekent dit dat de bereidingstijd voorbij is. Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

10 Controleer of de etenswaren klaar zijn.
Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar minuten extra.

11 Om kleinere etenswaren (bijv. frites) te verwijderen, drukt u op de mandontgrendelknop (1) en tilt u de mand uit de pan (2). (fig. 11)

Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog steeds aan vast, anders komt de overtollige olie die op de bodem van de pan is opgevangen op uw etenswaren terecht.

Na het heteluchtfrituren zijn de pan en de etenswaren heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de AirFryer, kan er stoom uit de pan ontsnappen.

12 Leeg de mand in een schaal of op een bord. (fig. 12)

Tip: Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken (fig. 13).

13 Wanneer een portie klaar is, is de AirFryer direct klaar voor het bereiden van de volgende portie.

Instellingen

De onderstaande tabel vermeldt de basisstanden voor veelvoorkomende etenswaren.

Opmerking: De standen zijn slechts indicaties. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.
Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat meteen opnieuw verwarmt, wordt de voortgang amper verstoord wanneer u tijdens het proces de pan kort uit het apparaat trekt.

Tips

- Wanneer u kleinere etenswaren halverwege de bereidingstijd schudt, verbetert u het eindresultaat en kunt u ongelijkmatig gefrituurde etenswaren voorkomen.
- Voeg voor een knapperig resultaat wat olie toe aan verse aardappelen. Frituur uw etenswaren in de AirFryer binnen enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen zeer vette etenswaren zoals worstjes in de AirFryer.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de AirFryer.
- Over het algemeen hebben kleinere etenswaren een kortere bereidingstijd nodig dan grotere etenswaren.
- Voor een grotere portie is slechts een iets langere bereidingstijd nodig; voor een kleinere portie is slechts een iets kortere bereidingstijd nodig.
- De optimale hoeveelheid voor het verkrijgen van een krokant resultaat is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaardeeg als u snel en eenvoudig gevulde snacks wilt maken. Kant-en-klaardeeg heeft namelijk een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de AirFryer-mand als u een cake of quiche wilt bakken, of als u kwetsbare of gevulde etenswaren wilt frituren.
- U kunt de AirFryer ook gebruiken om etenswaren in op te warmen. Hiervoor stelt u de temperatuur in op 150°C (max. 10 minuten).

	Min.-max. hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Schudden	Extra informatie
Aardappelen en frites					
Dunne bevroren frites	300-700	200	9-14	Schudden	
Dikke bevroren frites	300-700	200	11-16	Schudden	
Verse frites (8x8 mm)	300-800	200	16-18	Schudden	voeg 1/2 eetlepel olie toe
Verse aardappelschijfjes	300-800	180	18-20	Schudden	voeg 1/2 eetlepel olie toe
Verse aardappelblokjes	300-750	180	12-15	Schudden	voeg 1/2 eetlepel olie toe
Rösti	250	180	15	Schudden	
Aardappelgratin	500	200	15	Schudden	
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-500	180	8-10		
Karbonades	100-500	180	10-12		
Hamburger	100-500	180	7-12		
Saucijzenbroodje	100-500	200	13-15		
Drumsticks	100-500	180	18-20		
Kipfilet	100-500	180	10-12		

	Min.-max. hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Schudden	Extra informatie
Snacks					
Loempia's	100-400	200	8-10	Schudden	Gebruik ovenklare
diepvrieskipnuggets	100-500	200	6 - 9	Schudden	Gebruik ovenklare
bevroren vissticks	100-400	200	6 - 9		Gebruik ovenklare
bevroren gepaneerde kaashapjes	100-400	180	8-10		Gebruik ovenklare
gevulde groenten	100-400	160	10		
Bakken					
Cake	300	160	25		Gebruik bakvorm
Quiche	400	180	20		Gebruik bakvorm/ ovenschaal
Muffins	300	200	15		Gebruik bakvorm
Zoete snacks	400	160	20		Gebruik bakvorm/ ovenschaal

Opmerking: Tel 3 minuten bij de bereidingstijd op als de AirFryer koud is wanneer u gaat frituren.

Verse frites maken

Volg de onderstaande stappen om verse frites te maken.

1. Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes.
2. Was de aardappelreepjes grondig en dep ze droog met keukenpapier.
3. Giet ½ eetlepel olijfolie in een kom, leg de reepjes erop en meng het geheel totdat de aardappelreepjes zijn bedekt met een laagje met olie.
4. Neem met de hand of met keukengerei de aardappelreepjes uit de kom zodat overtollige olie in de kom blijft. Leg de aardappelreepjes in de mand.

Opmerking: Kantel de kom niet om alle reepjes in één keer in de mand te doen om te voorkomen dat overtollige olie onder in de pan terechtkomt.

5. Frituur de aardappelreepjes volgens de instructies in dit hoofdstuk.

Schoonmaken

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon.

De pan, de scheider, de mand en de binnenzijde van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmaterialen om deze onderdelen schoon te maken. Doet u dit wel, dan kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Verwijder de pan om de AirFryer sneller te laten afkoelen.

2 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

3 Maak de pan, de scheider en de mand grondig schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

Mochten er toch nog restjes achterblijven, dan kunt u dit verwijderen met een ontvettende vloeistof.

Opmerking: De pan, scheider en mand zijn vaatwasmachinebestendig.

Tip: Als er vuil vastzit aan de mand of aan de bodem van de pan, vult u de pan met warm water en een beetje afwasmiddel. Doe de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten weken.

4 Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurend sponsje.

5 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.

Opbergen

1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2 Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn.

3 Duw het snoer in de snoeropbergruimte en zet het vast door het in de snoervastzetgleuf te schuiven.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 14).

Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (**www.philips.nl**) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

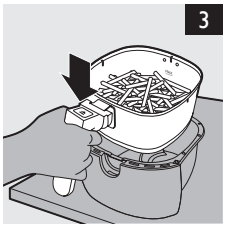
Problemen oplossen

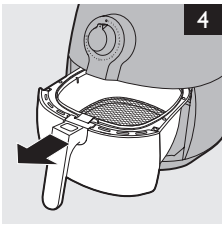
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De AirFryer werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.

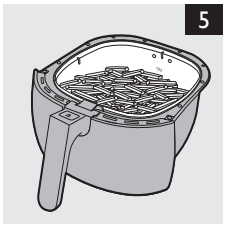
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De etenswaren die met de AirFryer zijn gefrituurd zijn niet gaar.	De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot.	Doe kleinere porties in de mand. Kleinere porties worden namelijk gelijkmatiger gefrituurd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregelknop naar de vereiste temperatuurstand (zie 'Standen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
	De bereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd (zie 'Standen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
De etenswaren zijn niet gelijkmatig gefrituurd in de AirFryer.	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Bestanddelen die boven op of over elkaar liggen (bijv. frites), moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer zij uit de AirFryer komen.	U hebt een snacksoort gebruikt die in een traditionele friteuse moet worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel etenswaren in de mand.	Vul de mand nooit tot boven de MAX-aanduiding.
	De mand is niet op de juiste manier in de pan geplaatst.	Druk de mand in de pan naar beneden tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vette etenswaren aan het bereiden.	Wanneer u vette etenswaren in de AirFryer frituurt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie zorgt voor witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt doordat vet wordt verhit in de pan. Maak de pan na elk gebruik goed schoon.
Verse frites worden niet gelijkmatig gefrituurd in de AirFryer.	U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en let erop dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	U hebt de frites niet goed afgespoeld voordat u ze ging frituren.	Spoel de frites goed schoon om zetmeel van de frites te verwijderen.
Verse frites zijn niet knapperig wanneer zij uit de AirFryer komen.	De knapperigheid van de frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frites.	Droog de frites goed af voordat u olie toevoegt.

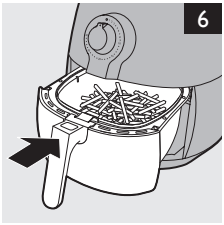
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
		Snijd de frites in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

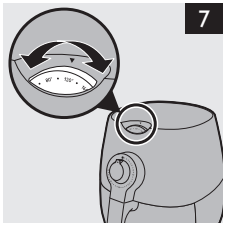
2

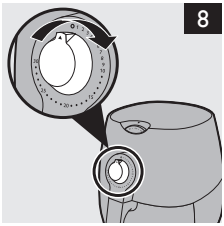

3

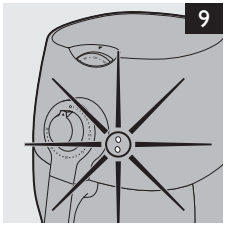

4

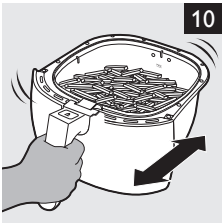

5

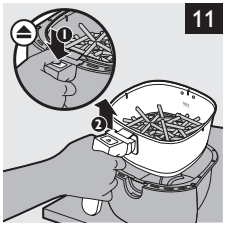

6

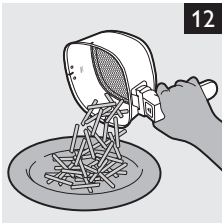

7

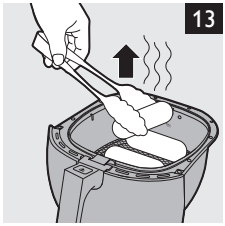

8

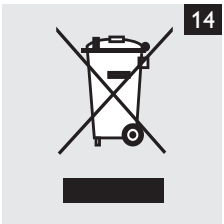

9


10


11
1
2


12


13


14

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222.005.0067.1